

熱量分析		50-200 kcal	300-400 kcal	200-250 kcal
日期	星期	上午點心	中午午餐	下午點心
1	五	營養麵線*	肉末三蔬、豆皮白菜滷*、榨菜香菇肉絲湯、時令水果	養樂多 300light 波蘿麵包*
4	一	鮭魚玉米粥	糙米飯、雙色蘿蔔燒肉、薑絲肉絲絲瓜、牛蒡山藥湯、時令水果	水煮蛋* 海帶芽味噌湯
5	二	蛋花雞絲麵*	打拋豬、香炒大陸妹、菜脯蛋*、玉米濃湯*、時令水果	牛奶* 豆沙包
6	三	地瓜湯	番茄牛肉麵、薑片小白菜、時令水果	小米稀飯 小菜
7	四	擔仔麵	翠玉菇筍鹹飯、香菇燒豆包*、香炒扁蒲、南瓜洋蔥湯、時令水果	檸檬愛玉 吐司
8	五	皮蛋瘦肉粥*	咖哩雞燴飯、香炒油菜、芹菜蘿蔔大骨湯、時令水果	低糖豆漿* 葡萄麵包*
11	一	翡翠銀魚粥*	義大利肉醬起司通心粉、香炒小黃瓜、玉米大骨湯、時令水果	客家米粉湯*
12	二	手工麵魚兒*	香酥魚*、咖哩燴三色、香炒青江菜、薏仁大骨湯、時令水果	綠豆仙草
13	三	蘿蔔糕湯	橙汁雞柳*、三色肉末蒸蛋*、蔬菜大骨湯、時令水果	牛奶* 黑糖沖繩捲
14	四	地瓜湯	麻醬涼麵*、滷海帶油豆角豆腐*、小白菜蛋花湯*、時令水果	田園番茄麵
15	五	鮮蔬湯麵*	糙米飯、滷雞腿、大黃瓜燴肉片、筍片龍骨湯、時令水果	麥茶 自製果醬吐司
18	一	田園蔬菜粥*	南洋四色、香炒肉絲扁蒲、薑絲紫菜大骨湯、時令水果	肉羹麵線*
19	二	原味奶酪*	揚州炒飯*、薑絲胡蘿蔔絲瓜、香菇金針湯、時令水果	油豆皮肉絲冬粉*
20	三	蛋花雞絲麵*	糙米飯、瓜仔蒸肉、鮑菇青江菜、羅宋湯、時令水果	綠豆粉條湯
21	四	水煮蛋* 海帶芽味噌湯	鮮蔬炒麵、香酥甜不辣、滷豆干*、芹香蘿蔔湯、時令水果	香菇竹筍肉末粥
22	五	營養麵線	京醬肉絲*、蒜香高麗菜、紫菜蛋花湯*、時令水果	麥茶 銀絲卷
25	一	絲瓜肉末粥	生香菇雞丁、香炒大陸妹、小魚干味噌豆腐湯*、時令水果	蔬菜肉絲米苔目*
26	二	手工麵魚兒*	海鮮烏龍湯麵*、香酥三蔬果、時令水果	鮮榨檸檬汁 菜肉包
27	三	什錦肉絲冬粉	糙米飯、麻竹筍燒肉、三鮮胡瓜、南瓜洋蔥湯、時令水果	關東煮*
28	四	地瓜湯	高麗菜飯、香炒油菜、滷蛋*、番茄黃豆芽湯、時令水果	牛奶* 雞蛋牛奶捲*
29	五	蘿蔔糕湯	糙米飯、紅燒獅子頭*、木耳小黃瓜、冬瓜大骨湯、時令水果	綠豆西米谷
備註		遇有臨時偶發事件無法供應原訂餐點時則以它類食品替代。 本園一律使用國產豬肉、牛肉食材。 標示「*」表示含有過敏原食材(甲殼類、芒果、花生、牛奶羊奶、蛋、大豆、魚、堅果、芝麻、含麸質之穀類及其製品)，請過敏者特別注意。		